

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>xii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1. Latar Belakang .....</b>	<b>1</b>
<b>1.2. Rumusan Masalah .....</b>	<b>4</b>
<b>1.3. Tujuan Penelitian .....</b>	<b>5</b>
<b>1.4. Batasan Masalah .....</b>	<b>5</b>
<b>1.5. Manfaat Penelitian .....</b>	<b>5</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>6</b>
<b>2.1. Profil Perusahaan .....</b>	<b>6</b>
<b>2.2. <i>Mixed powder flavor chicken</i> .....</b>	<b>7</b>
<b>2.3. Homogenitas Bubuk .....</b>	<b>10</b>
<b>2.4. Mutu Organoleptik .....</b>	<b>11</b>
<b>2.5. Evaluasi Homogenitas Bubuk .....</b>	<b>13</b>
<b>2.6. Evaluasi Organoleptik .....</b>	<b>14</b>
<b>2.7. Indeks Efektivitas De Garmo .....</b>	<b>15</b>
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>17</b>
<b>3.1. Waktu dan Tempat Penelitian .....</b>	<b>17</b>
<b>3.2. Bahan dan Peralatan .....</b>	<b>17</b>
<b>3.2.1. Sampel dan Bahan .....</b>	<b>17</b>
<b>3.2.2. Peralatan .....</b>	<b>17</b>
<b>3.3. Tahapan Penelitian .....</b>	<b>18</b>
<b>3.3.1. Preparasi Sampel .....</b>	<b>19</b>
<b>3.3.2. Evaluasi Homogenitas Bumbu Bubuk .....</b>	<b>20</b>

3.3.3.	Evaluasi Organoleptik .....	22
3.3.4.	Analisis Penentuan Perlakuan Terbaik .....	25
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>27</b>
4.1.	Uraian Kegiatan dan Penugasan selama Pelaksanaan Magang .....	27
4.2.	Evaluasi Homogenitas Bumbu Bubuk dengan Kadar Garam .....	28
4.3.	Evaluasi Organoleptik .....	30
4.4.	Uji Efektivitas DeGarmo .....	33
<b>BAB V PENUTUP .....</b>		<b>35</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>38</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>42</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 2. 1 Contoh produk bumbu bubuk yang diproduksi oleh unit 4 PT SIP .....</b>	<b>8</b>
<b>Gambar 2. 2 Alur Proses Produksi Mixed powder flavor chicken .....</b>	<b>9</b>
<b>Gambar 3. 1 Tahapan Evaluasi Proses <i>Mixing</i> Mixed powder flavor chicken .....</b>	<b>18</b>
<b>Gambar 3. 2 Bagan Titik Pengambilan Sampel dalam Mesin Ribbon mixer</b>	<b>19</b>
<b>Gambar 3. 3 Borang Instruksi Uji Organoleptik.....</b>	<b>23</b>
<b>Gambar 3. 4 Borang Penilaian Uji Organoleptik .....</b>	<b>24</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2. 1 SNI Mutu Bumbu Rasa Ayam 01-4281-1996.....</b>	<b>10</b>
<b>Tabel 4. 1 Analisis Coefficient of variation kadar garam dari berbagai Durasi Mixing Produk Mixed powder flavor chicken.....</b>	<b>28</b>
<b>Tabel 4. 2 Hasil <i>Difference From Control</i> Test dari berbagai Durasi <i>Mixing</i> Produk serta Blind control Mixed powder flavor chicken.....</b>	<b>30</b>
<b>Tabel 4. 3 Mean Difference skor uji <i>Difference From Control</i> antar kelompok durasi <i>mixing</i> terhadap Blind control produk mixed powder flavor chicken</b>	<b>31</b>
<b>Tabel 4. 4 Hasil Pengujian secara keseluruhan untuk masing-masing perlakuan <i>mixing</i> Mixed powder flavor chicken .....</b>	<b>33</b>
<b>Tabel 4. 5 Uji efektivitas De Garmo masing-masing perlakuan <i>mixing</i> Mixed powder flavor chicken .....</b>	<b>34</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

1. Data penelitian evaluasi homogenitas berdasarkan *Coefficient of variation* kadar garam produk *mixed powder flavor chicken* .....41
2. Data penelitian evaluasi organoleptik menggunakan uji *Difference From Control* produk *mixed powder flavor chicken* .....43
3. Uji Efektivitas De Garmo .....51